



## HERDADE DAS SERVAS RESERVA VINHAS VELHAS 2012

### Das Gaumenspektakel.

Die reifen Fruchtaromen zeigen sich bereits in seiner dunkelvioletten Farbe. Am Gaumen ist der HERDADE DAS SERVAS RESERVA VINHAS VELHAS 2012 dann in jeder Beziehung großartig. Seine beeindruckende Genussintensität zeigt sich in seinem langen, warmen Nachhall – jetzt schon groß und erst recht in der Zukunft.

#### GENUSSEMPFEHLUNG

Der HERDADE DAS SERVAS RESERVA VINHAS VELHAS 2012 hat seine beste Trinktemperatur bei 16 bis 18 °C. Es wird empfohlen, ihn vor dem Servieren zu dekantieren. Zu rotem Fleisch und gebratenem Wild passt er besonders gut. Ebenso zu herzhaften Käse- und pikanten Wurstsorten.

#### REGION UND HERKUNFT

Alentejo gilt als perfektes Umfeld für hochwertige und charakteristische Weine. Die Familie Serrano Mira gehört zu den ältesten Winzerfamilien der Region und ist stolzer Besitzer eines über 220 Hektar großen Weinberges. Die Weinstöcke sind zwischen 20 und 65 Jahre alt. Der Weinkeller befindet auf dem Herdade Servas Anwesen im Herzen von Estremoz.

#### AWARDS

- » **Gold** Les Citadelles du Vin - France 2009
- » **Gold** Concours Mondial de Bruxelles 2009 - Valencia
- » **Gold** National Bottled Wine Contest 2009 - Santarém
- » **Gold** 11th ACIC Wine Contest - Coimbra
- » **Silber** Decanter World Wine Awards 2009 - London
- » **Silber** International Wine Challenge 2009 - London
- » **Silber** Mundus Vini 2009 - Germany etc.

<b>WEINGUT</b>	Herdade das Servas
<b>WINZER</b>	Luís Mira/Tiago Garcia
<b>REGION</b>	Estremoz – Alentejo/Portugal
<b>BODEN</b>	Roter Schiefer und Ton
<b>REBSORTEN</b>	Alicante Bouschet (45%), Aragonez (25%), Alfrocheiro(18%) und Petit Verdot (12%)
<b>TYP</b>	Rot
<b>REIFEPROZESS</b>	18 Monate in Fässern aus französischer (80%) und amerikanischer (20%) Eiche gereift. Nach der Flaschenabfüllung weitere 12 Monate im Weinkeller
<b>LAGERUNG</b>	Dunkel, kühl, liegend, ideal bis 2030, für höchste Ansprüche
<b>ALKOHOL</b>	15,5 % vol.
<b>SÄUREGEHALT</b>	5,8 g/l Weinsäure
<b>RESTZUCKER</b>	1,2 g/l
<b>PH-WERT</b>	3,66

Dieser Wein enthält Sulfite